

**LAPORAN CADANGAN
MENAIKTARAF REKABENTUK DALAMAN
RESTORAN NASI AYAM NUSANTARA.
DI LOT 156, JALAN GOPENG,
OFF GUNONG RAPAT,
30300 IPOH, PERAK DARUL RIDZUAN.**

Oleh

WAN AMIRUDIN BIN WAN AHMAD

2003260325

**Jabatan Seni Bina Dalaman
Fakulti Seni Bina, Perancangan Dan Ukur
Universiti Teknologi MARA(UiTM)
Perak**

JULAI / NOVEMBER 2006

ABSTRAK

Tujuan thesis ini dibuat adalah untuk menganalisa bagi projek akhir Diploma Rekabentuk Dalaman. Tajuk projek yang di cadangkan ialah Merekabentuk Ruang Dalaman "Restoran Nasi Ayam Nusantara" di Lot 156, Jalan Gopeng, Off Gunung Rapat, Ipoh.

Sebelum menjalankan thesis ini, pelbagai prosedur perlu dilalui melalui peringkat-peringkat tertentu. Pelbagai faktor penting perlu diambil kira terutama dari sudut ruang dalaman termasuk keseluruhan ruang sekitar tapak. Langkah pertama sebelum melakukan project ini adalah mengenalpasti setiap masalah di tapak cadangan dari aspek dalaman serta persekitaran tapak.

Langkah-langkah ini amat penting kerana ia adalah bertujuan bagi menyelesaikan masalah yang di hadapi di tapak cadangan. Selain itu kajian terhadap klien juga perlu diambil kira kerana ia sedikit sebanyak membantu di dalam proses merekabentuk.

Dengan kajian serta pengumpulan data yang telah dijalankan secara tidak langsung dapat membantu di dalam proses merekabentuk di mana ia akan mendapatkan satu rekabentuk yang selesa, menarik serta memenuhi segala aspek samaada dari segi imej mahupun gaya yang tersendiri.

Sehubungan dengan itu satu perancangan yang teliti telah dibuat sebelum merekabentuk cadangan ruang baru. beberapa aspek penting perlu diambilkira untuk memastikan ruang yang dibuat mempunyai kepentingan dan dapat memenuhi keperluan pengguna atau klien.

Rekabentuk serta imej yang akan di tonjolkan amat penting agar ianya bersesuaian dan memberi keselesaan kepada pengguna. Oleh sebab itu factor psikologi perlu diambil kira agar elemen-elemen yang diterapkan dapat memberi rasa ingin menikmati masakan di restoran ini.

ISI KANDUNGAN

KANDUNGAN	MUKA SURAT
PENGHARGAAN	I - III
ABSTRAK	IV - V
ISIKANDUNGAN	VI - VII

BAB 1

1.0	PENGENALAN	1-2
1.1	DEFINASI RESTORAN	3
1.2	JENIS-JENIS RESTORAN	3
	1.2.1 RESTORAN MAKANANSEGERA	4
	1.2.2 RESTORAN BERTEMA	5
	1.2.3 RESTORAN KHUSUS	6
	1.2.4 KAFETERIA	
1.3	OBJEKTIF PROJEK	7
1.4	TUJUAN PROJEK	8
1.5	METADOLOGI	9
1.6	KEPENTINGAN PROJEK	10
1.7	SKOP PROJEK	11-12
1.8	ISU-ISU SEMASA	13

BAB 2

2.0	PENGENALAN PROJEK	14-15
2.1	KAJIAN KES	16-18
2.2	ANALISA TAPAK DAN BANGUNAN	19-23
2.3	ANALISA PERSEKITARAN TAPAK PROJEK	24-31
2.4	CIRI-CIRI BANGUNAN	32-33
2.5	RUANG DALAMAN	34-37
2.6	RUANG LUARAN	38-35
2.7	ORIENTASI DI TAPAK BANGUNAN	40-41
2.8	MASALAH YANG DIHADAPI PELANGGAN	42-51

BAB 3

3.0	KONSEP DAN REKABENTUK	52-54
3.1	OBJEKTIF PROJEK	55
3.2	IMEJ	55-57
3.3	PERANCANGAN RUANG	58-59
3.4	ORGANISASI RUANG	60-61
3.5	RUANG-RUANG CADANGAN	62-64
	3.5.1 Kaunter bayaran	
	3.5.2 Ruang menunggu	
	3.5.3 Ruang makan	
	3.5.4 Setor ruang kerja	
	3.5.5 Tandas	
	3.5.6 Ruang membaui tangan	
	3.5.7 Ruang pameran	